



黎明技術學院

LEE-MING Institute of Technology

2022 THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

【烘焙製作職類】 【術科】 模擬試卷

選手證號碼(術科編號)：_____

※ 競賽時間：三小時（180 分鐘），請於時間內完成下列題目：

一、 指定題目：製作巧克力戚風長條蛋糕裁切 30x40 公分蛋糕體兩片，一片為指定蛋糕體評分，另一片為創意題目的兩條長條蛋糕。

1. 蛋糕體採用分蛋打法
2. 製作一盤總重 1500, 不可超過 10%
3. 烤焙後蛋糕體高度需在 1.5 公分以上

二、 創意題目：以”西洋情人節” 為主題具有商業價值且美味長條蛋糕

1. 上層表面利用淋面(甘納許或鏡面均可)製作兩條長條蛋糕
2. 一條需裝飾，另一條裁切 3 等份以供評審試吃
3. 需呈現三層蛋糕體含兩種不同風味內餡
4. 蛋糕成品長度為 18 公分寬 8 公分
5. 裝飾後成品高度需在 6~12 公分之間
6. 大會所提供原物料皆可使用, 但不浪費食材為基準。

三、 表面裝飾

1. 須含 2 種以上裝飾技法(巧克力飾片、杏仁膏、翻糖、鮮奶油)
2. 調色之色料，皆以食用級色料。
3. 裝飾，其組合皆需可食用之物料，不可內放不可食用（如：牙籤..）



※ 注意事項：

1. 競賽時間為 3 小時，包含填寫【製作報告表】由考場提供。於工作崗位上完成作品與試題卷並端出考場放置於成品區及清潔工作完成。(需於競賽時間三小時內完成，未完成者以扣分處理，超過 15 分鐘成品不予計分)
2. 提供之參考配方百分比(%)，如果不合適。在提供材料範圍之內可自行修改配方百分比(%)，修改後配方百分比(%)及重量寫在製作報告表上。

參考配方；巧克力戚風蛋糕

品項	配方	材料	百分比(%)
蛋糕體		熱水	60
		可可粉	25
		蛋黃	90
		砂糖	30
		鹽	1
		沙拉油	48
		奶水	28
		低筋麵粉	100
		小蘇打粉	2
		蛋白	180
		塔塔粉	2
		細砂糖	116
		合計	682



黎明技術學院

LEE-MING Institute of Technology

創意理念說明(不得少於 50 字)





黎明技術學院

LEE-MING Institute of Technology

2022 THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

【烘焙製作職類】 【術科】 模擬試卷

選手證號碼(術科編號)：_____

材料清點單

材料	重量(g)	公共材料	重量(g)
全蛋	1600	黑糖	80
細砂糖	500	植物性鮮奶油	500
低筋麵粉	500	動物性鮮奶油	500
高筋麵粉	500	塔塔粉	15
糖粉	200	鹽	10
可可粉	80	海苔粉	15
玉米粉	100	發粉(泡打粉)	20
苦甜巧克力(調溫)	250	覆盆子果泥	100
苦甜巧克力(免調溫)	250	芒果果泥	100
白巧克力(調溫)	250	小蘇打粉	20
白巧克力(免調溫)	250	新鮮檸檬汁	200
翻糖	100	吉利T粉	30
沙拉油	150	保久乳	600
杏仁膏	100	杏仁角	100
無鹽奶油	160	香草粉	100
吉利丁片	10(片)	芝麻粉	50
杏仁粉	100	抹茶粉	60

選手簽名：_____



黎明技術學院

LEE-MING Institute of Technology

2022 THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

【烘焙製作職類】 【術科】 模擬試卷

選手證號碼(術科編號)：_____

器具單

品項	數量	品項	數量
烤箱	1	牛刀	1
烤盤	4	鋸齒刀	1
成品架	2	包餡匙	1
電子秤	1	剪刀	1
攪拌機 20L-10L	1	噴水器	1
桌上型攪拌機	1	打蛋器	1
馬口碗	10	木鏟	1
配菜盤	10	橡皮刮刀	1
小鋼盆	1	塑膠刮板(硬)	1
中鋼盆	3	塑膠刮板(軟)	1
大鋼盆	1	不鏽鋼刮板	1
30cm 篩網	1	長出爐手套	1 雙
1000cc 量杯	1		
短擰麵棍	1		
60CM 鐵尺	1		

特殊工具清點表

品項	數量	品項	數量
8 吋圓烤模(固定式)	6	木鏟	1
長方形烤模	4	白報紙	3(全開)
7 吋派盤	4	轉台	1
耐烤布丁杯	18	抹刀	1(直約 25cm)
雪平鍋	1	擠花袋	1(14-16 吋)

選手簽名：_____